

Kuřecí játra ve slanině

Kategorie: [Maso](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Kuřecí játra 500 g
- Slanina 250 g
- Pórek 150 g
- Paprika 150 g
- Chilli omáčka 1 ks
- Švestková omáčka 1 ks
- Sójová omáčka 1 ks
- Pepr, sůl 1 ks
- Olej 1 ks

Doba přípravy: 55 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Z omytých kuřecích jater odstraníme blány a pokud jsou vyšší, překrojíme je. Játra opepříme, zabalíme do plátků anglické slaniny a rolky zajistíme párátky, aby se nerozbalovaly. Na pánev dáme 5 lžic oleje a zabalená játra pomalu opékáme. Hotové játrové rolky vyjmeme, do výpeku dáme pórek s paprikou nakrájené na nudličky a orestujeme. Přidáme chilli omáčku, sojovou omáčku a 6 lžic švestkové omáčky, osolíme a chvíli provaříme. Při podávání odstraníme párátko a rolky polijeme výpekem se zeleninou a omáčkami.